

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Restoran**

Restoran adalah fasilitas atau tempat yang menyediakan jasa makanan dan minuman kepada pelanggan dengan dipungut biaya. Restoran biasanya memiliki fasilitas untuk menyiapkan, menyimpan, dan menyajikan makanan dan minuman di tempat yang tetap, serta dikelola secara komersial dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Di Indonesia, rumah makan juga biasa disebut dengan istilah restoran. Restoran merupakan kata serapan dari bahasa Inggris; "*restaurant*", turunan dari bahasa Prancis "*restaurer*" yang berarti "memulihkan". Secara umum, restoran merupakan tempat yang dikunjungi orang untuk mencari berbagai macam makanan dan minuman. Biasanya juga menyuguhkan keunikan tersendiri sebagai daya tariknya, baik melalui menu masakan, hiburan maupun tampilan fisik bangunan (Andi, 2004)

##### **2.1.1 Konsep Restoran**

###### 1) *Zero waste restaurant*

Restoran zero waste adalah restoran yang menerapkan konsep minimal limbah, dengan tujuan untuk mengurangi bahkan menghilangkan pembuangan sampah dan limbah dari restoran. Ini melibatkan berbagai upaya, mulai dari penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan, penggunaan yang meyelurug serta efisien, hingga edukasi kepada pelanggan tentang pentingnya mengurangi pemborosan makanan (Reza, 2016)

###### 2) *Not zero waste restaurant*

Konsep restoran yang tidak menerapkan zero waste biasanya fokus pada efisiensi produksi dan operasional tanpa memperhatikan dampak lingkungan secara signifikan. Contohnya, restoran yang menggunakan kemasan plastik yang tidak bisa didaur ulang, membuang sisa makanan tanpa pengolahan, dan tidak memiliki sistem pemilahan sampah. Restoran ini juga mungkin kurang peduli dengan penggunaan energi dan air secara efisien.

## 2.2 *Zero Waste Food*

*Zero waste food* adalah adalah konsep yang mendorong pengurangan limbah makanan dengan menggunakan setiap bagian dari suatu bahan dan meminimalkan limbah kemasan. Konsep ini melibatkan perencanaan yang cermat, pembelian yang cerdas, dan memasak secara kreatif untuk mengubah sisa makanan menjadi hidangan baru. Restoran-restoran ini menawarkan pengalaman bersantap yang memadukan keunggulan kuliner dengan komitmen ramah lingkungan yang luar biasa dan menjadi sumber inspirasi bagi para pecinta kuliner dan industri perhotelan secara keseluruhan.

## 2.3 *Sustainability*

*Sustainability* adalah konsep hidup yang bertujuan untuk mengurangi dampak-dampak negatif pada lingkungan terhadap sumber daya alam yang makin terbatas untuk dikelola dengan bijak. Dari perspektif lingkungan, keberlanjutan dapat diartikan sebagai kemampuan untuk menjaga keseimbangan ekosistem dan mencegah kerusakan lingkungan. Menurut Komisi Brundtland (1987), keberlanjutan didefinisikan sebagai “pengembangan yang memenuhi kebutuhan saat ini tanpa mengorbankan kemampuan generasi mendatang untuk memenuhi kebutuhan mereka sendiri“. Definisi ini menekankan pentingnya mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam dan mengurangi dampak lingkungan agar dapat meningkatkan kualitas hidup manusia secara berkelanjutan.

## 2.4 **Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Konsumen pada Konsep Zero Waste Restaurant**

Kepopuleran konsep restoran *zero waste* sudah terkenal sejak 1980-an, Gagasan tentang daur ulang total dan pemanfaatan apa yang telah kita ciptakan adalah asal mula lahirnya gerakan tersebut (Emma, 2024). Lalu pada tahun 2011 berdirilah restoran Silo London yang menjadikannya pionir sehingga menjadikan pemicu pada restoran-restoran di tempat lain untuk mengembangkan *sustainability* melalui *zero waste restaurant* konsep. Banyaknya restoran sekarang menerapkan konsep *zero waste* ini membuat restoran-restoran dan orang-orang berlomba-lomba untuk mendapatkan penghargaan *green star*. Konsumen pun sekarang yang peduli akan lingkungan akan terus mendukung konsep restoran seperti ini, dikarenakan saat menyadari akan pentingnya *sustainability* ini. Orang-orang makan di restoran

*zero waste* karena restoran tersebut sejalan dengan preferensi konsumen yang semakin meningkat akan pengalaman bersantap yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Praktik *zero waste*, seperti mengurangi sampah makanan, meminimalkan kemasan, dan memaksimalkan daur ulang dan pengomposan, menarik bagi pengunjung yang peduli lingkungan yang ingin mendukung bisnis yang memprioritaskan tanggung jawab lingkungan. Faktor-faktor tersebutlah yang membuat mereka minat untuk berkunjung ke restoran dengan konsep *zero waste* dikarena mereka percaya, terjamin semua kualitasnya serta ke higienisan dan adanya interaksi komunikatif antar koki yang menjelaskan tentang bagaimana konsep restoran, pengolahan bahan, serta eksekusi makanannya.